

Base pour Sauce Hollandaise CHEF®
Boîte de 850 g pour 8,3 L



CODE EAN

3033710032891

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base déshydratée pour sauce Hollandaise.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Stable au bain-marie.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, fécule de pomme de terre, jaune d'**œuf** 13,1%, amidon modifié de maïs, sel, **lait** écrémé, farine de **blé**, huile de tournesol, huile de coco totalement hydrogénée, protéines de **lait**, sucre, jus de citron, oignon, épaississant (gomme guar), acidifiant (acide citrique), extraits d'épices, arômes (**blé**), émulsifiants (lécithines de tournesol, phosphates de potassium), colorant (riboflavines).

Peut contenir des traces de **céleri**, **poisson**, **crustacés**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **blé**, **lait**, **oeuf**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents: **céleri**, **poisson**, **crustacés**.

Merci de vérifier ces informations sur l’étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 1 minute.
3. Hors du feu, incorporer progressivement à l’aide d’un fouet le beurre coupé en morceaux.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de Sauce		
	Eau	Beurre	Litres obtenus
170g	1 Litre	500 g	1,66 Litre
La boîte	5 Litres	2,5 kg	8,3 Litres

UTILISATION

Pour accompagner les poissons, œufs, légumes vapeur. Pour agrémenter la sauce Hollandaise, on peut y ajouter du gingembre, des zestes de citron ou de la moutarde.



Base pour Sauce Hollandaise CHEF®
Boîte de 850 g pour 8,3 L



CODE EAN
3033710032891

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté		Par litre de sauce obtenue	
Valeur énergétique	1844	kJ	11224	kJ
	440	kcal	2721	kcal
Matières grasses	20	g	271	g
- dont acides gras saturés	6,6	g	172	g
Glucides	56	g	59	g
- dont sucres	10	g	12	g
Fibres alimentaires	1,7	g	1,8	g
Protéines	8,6	g	11	g
Sel	8,5	g	8,8	g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une recette de base à servir en l'état ou à personnaliser. Une belle sauce émulsionnée qui reste stable au bain-marie et a une excellente tenue en liaison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
À conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710032891	0,85 kg	0,959 kg	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268238	5,1 kg	5,91 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité : oui	Palette	3033711097103	204 kg	262 kg	1200 x 800 x 1075

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.042.007.b	1662711	2103909080	France	6	8	5	40	240



